



Hôtel - Restaurant *Wellness & Gourmet*

L'histoire débute en **1963** lorsque Simone et **Léon** VEYRAT-DUREBEX décident d'implanter au sommet du Col de la Croix Fry un hôtel-restaurant. A cette époque, on ne parle pas encore de station de sports d'hiver ! Léon emprunte même un sommaire sentier avec sa 2cv camionnette ! Les quatre enfants : Renée, Marie-Odile, Michèle et Patrice travailleront en famille. On vient de loin pour apprécier la cuisine de **Simone**.

Au décès de Léon, Simone assura la pérennité du restaurant avec sa fille Renée et son mari Joseph.

Simone transmettra sa passion à son petit-fils Emmanuel qui rejoindra l'Ecole hôtelière de Thonon les Bains puis l'Ecole Supérieure de Cuisine Française à Paris.

Et, après une formation avec Jean COUSSAU du Relais de la Poste de Magescq, chez la famille Haerberlin de l'auberge de l'Ill et à l'Eridan de Marc VEYRAT, il décide de rejoindre l'entreprise familiale.

Une première vague de travaux est entamée dans les années 90 : agrandissement de la salle puis le bar et la réception.

En 2011, la famille se lance un nouveau défi avec la reconstruction intégrale de l'hôtel qui compte à présent 25 chambres 4**** mariant confort et bien-être dans une ambiance montagnarde

Décembre 2015, la famille ouvre un espace Wellness avec piscine intérieure. Banc immergé avec buses de massages, cascade... 2017, nouvelle création : la Cosmic Experience, un sauna extérieur sur la nouvelle terrasse face aux pistes !

Aujourd'hui, c'est la 3^{ème} génération qui anime le Col de la Croix Fry dans un établissement totalement relooké : **Renée** et **Joseph** - les parents, **Emmanuel** - le fils aîné - en cuisine et **Christophe** pour la commercialisation et l'animation. Les belles-filles **Aline** et **Peggy** au restaurant. Voilà une belle histoire de famille qui séduit les clients depuis bientôt 60 ans !

Et, l'histoire n'est pas terminée... **Phybie**, **Corentin**, **Kévin**, **Lydie**, **Gabriel** et **Enael** seront certainement là pour écrire la suite !

Notre Carte des Boissons

■ Les traditionnels (4Cl)

3,20 €

Pastis - Ricard - Suze - Porto - Lillet

Martini Rouge - Martini Blanc - Campari

Zizi Coin-Coin jus de citron / cointreau

3,20 €

Couquette de Champagne Rosé

6,50 €

Américano maison

6,00 €

Whisky

6,50 €

APEROL Spritz

8,00 €



■ Kir

3,20 €

Kir Pétillant

4,00 €

Cassis - Mûre - Myrtille – Framboise - Pêche - Châtaigne - Violette - Fraise

■ Apéritif Terroir

3,50 €

Framboise - Melon - Abricot - Poire - Griotte – Mûre – Génépi - Gentiane

■ COCKTAILS sans Alcool

6,00 €

Carribbean Sun

Tourbillon Exotique, Orange, Mangue, Passion, Kiwi

Paradise Dream

Ananas, Fraise, Framboise, Pêche Blanche

Peace & Love

Orange, Jasmin, Violette, Hibiscus

Jungle Green

Orange, Kiwi, Banane, Pomme Verte, Aloé Vera

Koyo

Ananas, Fraise, Melon, Banane, Vanille

■ COCKTAILS avec Alcool

8,00 €

Swimming Pool

Rhum, Vodka, Ananas, Curaçao, Pina Colada

Pina Colada

Rhum, Ananas, Crème, Coco

Sex On The Beach

Vodka, Orange, Ananas, Passion, Papaye, Pêche

69, Sixty-Nine

Rhum, Ananas, Fruit du Dragon, Gingembre, Goyave

Bikini

Téquila, Ananas, Pastèque, Framboise, Citron



■ **Jus de Fruit 20cl** 3,20 €
 Orange - Ananas - Abricot - Pomme
 Poire - Pêche - Fraise - Raisin
 Mangue - ACE - Tomate - Pamplemousse

■ **Jus de Fruit Alain MILLIAT 33cl** 5,00 €
 Myrtille – Framboise – Tomate

alain milliat
 JUS DE DEGUSTATION

■ **Soft** 3,20 €
 Coca - Coca 0 - Perrier - Orangina - Oasis
 Icetea - Schweppes - Schweppes Agrum'
 Schweppes Lemon - Limonade - Cacolac

■ **Sirop à l'eau, au lait ou Diabolo** 2,50 €
 Fraise - Grenadine - Menthe – Pêche - Cassis - Citron - Kiwi - Framboise - Anis
 Violette - Orgeat - Pamplemousse – Myrtille – Cerise - Noisette

Cidre 25 cl 3,20 €
 Bitter San Pellegrino 3,20 €

■ Les Eaux	25 cl	50 cl	75Cl	L
Vichy St Yorre	3,20 €			
Eau plate	3,20 €	4,00 €		5,00 €
Badoit	3,20 €	4,00 €		
Chateldon 75 cl			5,00 €	

■ **Digestifs 2Cl** 4,00 €
 Génépi - Chartreuse - Hysope - Marc de Savoie - Gentiane - Liqueur des Aravis - Poire
 Vieille Prune - Framboise - Mirabelle – Mandarine - Manzana

■ **Les Classiques 4Cl** 5,00 €
 Calvados - Cognac - GET27 - Rhum - Malibu – Soho - Cointreau - Alaska - Tequila - Vodka - Armagnac

■ PRESSIONS	25 cl	50 cl	Litre
Tigre Bock, Panaché	3,00 €	5,80 €	10,00 €
Grimbergen blanche	3,50 €	6,50 €	12,00 €
Monaco	3,10 €	6,00 €	10,00 €
Picon Bière	3,50 €	6,50 €	12,00 €

■ **Bouteilles** 5,50 €
 La Chouffe - Duvel - Cherry Chouffe - N'Ice Chouffe - Liefmans (fruits rouges)
 Desperados



■ **Bière de Savoie** : Blanche / Ambrée / Rousse / Génépi / Blonde 5,50 €

■ **1664 (sans alcool)** 4,00 €

Menu «La Croix Fry»

Servi du lundi au samedi

Entrée, plat & dessert : 27,00 €

Aujourd'hui, Emmanuel PESSEY vous propose



Entrée

Chaque jour une nouvelle entrée

★★★★

Plat

Chaque jour un nouveau plat

★★★★

« l'Anchor » de fromages +5,00 €

★★★★

Dessert au choix

Parmi la sélection de notre chef pâtissier

Également disponible :

Le plat du chef : 16,00 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 22,00 €

Notre restaurant vous accueille midi et soir

Du déjeuner du mardi au déjeuner du dimanche

Mercredi soir : Veillée traditionnelle avec les spécialités savoyardes



L'intégralité de notre carte « de l'entrée au dessert » est cuisinée sur place.



Menu «Manigodin»

Servi le dimanche

Amuse-bouche, entrée, plat & dessert : 32,00 €

Aujourd'hui, Emmanuel PESSEY vous propose

Marbré de Foie-Gras

Aux figues moelleuses, jambon de Savoie et pépites de chocolat

★★★★

Exemple de menu
du dimanche

Noix de Veau rôtie

A l'infusion de cèpes, galette de pomme de terre et garniture de saison

★★★★

« l'Anchor » de fromages +5,00 €

★★★★

Dessert au choix

Parmi la sélection de notre chef pâtissier



Notre barman vous suggère :

La coupe de Champagne rosé

6,50 €

Également disponible :

Le plat du chef : 19,00 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 25,00 €

Notre restaurant vous accueille midi et soir

Du déjeuner du mardi au déjeuner du dimanche

Mercredi soir : Veillée traditionnelle avec les spécialités savoyardes



L'intégralité de notre carte « de l'entrée au dessert » est cuisinée sur place.



Nos Planches à partager : (pour débiter votre repas ou avec l'apéritif)

- **La Planche « Gourmande »** 22,00 €
100 g de Foie Gras, Magret de notre fumoir, chutney de figes et pain toasté
- **La Planche du « Randonneur »** 20,00 €
Jambon fumé, rosette de Turin, Saucisson aux herbes du Mont Lyonnais
Chapelet aux noix, terrine campagnarde, fromages de Savoie et
pommes de terre rôties au sel de Guérande et thym frais

Nos Plats :

- **Le Velouté du Moment** *(voir ardoise)* 15,00 €
- **La belle salade « Montagnarde »** 18,00 €
œuf, jambon de Savoie, lardons grillés, croutons et dés de fromage
- **La Suggestion du Moment** *(voir ardoise)*
- **L'assiette chaude « Végétarienne »** 18,00 €
cromesquis au reblochon sur sa saladine, assortiment de légumes de saison



A toute heure :

-  **Assiette « Col de La Croix Fry »** 16,50 €
Charcuterie, salade et fromages de Savoie

Nous vous informons que l'ensemble des plats que nous proposons peuvent contenir de nombreux allergènes : œufs, poissons, crustacés, fruits à coques, lait, céleri, moutarde, sésame, gluten...
Merci de bien vouloir nous prévenir de vos intolérances.



Nos Spécialités



Minimum 2 pers par plat

■ Fondue Savoyarde	(200 g de fromage)		19 €/pers
	(300 g de fromage)		21 €/pers
■ Fondue au bolet	(200 g de fromage)		21 €/pers
	(300 g de fromage)		23 €/pers

Accompagnée de charcuterie et salade +5,00 €/pers



■ Tartiflette au reblochon fermier			22 €/pers
------------------------------------	--	--	-----------

accompagnée de charcuterie et salade

La pastille de caséine verte signifie qu'il s'agit d'un Reblochon fermier dont la qualité est garantie par l'Union syndicale des Producteurs de Reblochon fermier (UPRF)

■ Raclette Manigodine	(200g de fromage)		24 €/pers
-----------------------	-------------------	--	-----------

accompagnée de charcuterie, pomme de terre et salade

*Servie en appareil « montagne » jusqu'à 4 personnes
Raclette fermière de la Ferme du Crêt, Vincent & Xavier FILLION*



■ Fondue Bourguignonne	(300 g de viande de Bœuf)		24 €/pers
	(400 g de viande de Bœuf)		27 €/pers

■ Pierrade viande de Bœuf et Volaille coupée finement	(300 g de viande)		24 €/pers
	(400 g de viande)		27 €/pers

Accompagné de frites et salade

Par mesure d'hygiène, les plats non terminés ne pourront être emportés



Pour les p'tits Montagnards !

moins de 12 ans • Le Plat + 1 boule de glace

« La Rebloch'Kid » 13 €

★★★★

Comme une tartiflette accompagnée de charcuterie

Le plat du jour « Kid » 12 €

★★★★

Chaque jour un nouveau plat ! Portion adaptée aux enfants

Le « Classique » 10 €

★★★★

Une belle tranche de jambon blanc accompagnée de pommes frites

Horaires des services :

Déjeuner de 12h à 13h30 • Dîner de 19h30 à 20h30

Origine de la viande bovine : lire le QR Code



Nos desserts « Maison »

Réalisés par notre chef pâtissier Aurélien Hauet

■ Tartelette fine aux myrtilles	7,00 €
■ Tartelette au chocolat	7,00 €
■ Mousse au chocolat	7,00 €
■ Parfait glacé au Génépi	8,00 €
■ Tartelette au citron façon Les Sapins	8,00 €
■ Barre croustillante, chocolat, praliné et framboises	9,00 €
■ Le mille feuilles aux marrons et myrtilles	9,00 €
■ Le baba d'hiver, chocolat et clémentines Corse	10,00 € + 2.00 € au menu
■ Variation hivernale autour de l'agrumes	10,00 € + 2.00 € au menu